

Menu

IL GUSTO DELLA PASTA FRESCA,
DEL MARE, DEL VINO,
E DELL' OSPITALITÀ.
SIMPLY ITALY.

*“Mit Leidenschaft sind wir Gastgeber
und setzen alles daran,
unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.“*

Lea Maccarone





insalate

Hausgemachte Dressings: italienisch oder balsamico

insalata verde

Grüner Salat

8.50

insalata mista

Gemischter Salat

9.50

antipasti freddi

antipasto misto per due

Salame Felino – Berkel Rohschinken – Parmesan – Getrocknete Tomaten - eingelegte Pilze

pp. 16.50

burrata mediterranea

Burrata - CherryTomaten – Kapern – Oliven – Eschalotten – Basilikum

18.50

tatare di tonno fresco pinna gialla

GelbFlossenThunFischTatare – BurrataCrème – Pistazien

21.50

antipasti caldi

focaccia

Focaccia – Rosmarin – Olivenöl & crudo tagliato sulla

12.50

+ Berkel Rohschinken

18.50

crostone di pane con verdure grigliate, crema di burrata & crudo tagliato sulla Berkel

GeröstetesBrot – ZucchiniPeperoniAuberginenGrilliert – Burratacrème – Berkel Rohschinken

20.50

insalata tiepida di polpo

lauwarmerTintenfisch – Kartoffeln – Oliven – CherryTomaten

21.50



trattoria-rimini.ch

penne al pomodoro & salame piccante
Penne – Kalabrische Scharfe Salami – Tomatensauce
18.50

spaghetti carbonara alla romana
Backenspeck – Schafskäse – Eigelb
20.50

trofie al pesto
Trofie – Basilikum – Petersilie – Pinienkerne – Grana Padano – Knoblauch
22.50

tortelli ricotta e spinaci
Ravioli – Quark – Spinat – ButterSalbei – GranaPadano
23.50

spaghetti freschi alle vongole & bottarga di muggine
frische Spaghetti – Venus Muscheln – Fischrogen
26.50

tagliatelle & ragout di filetto di manzo
Nudeln – Rindsfiletwürfeln
26.50

paccheri freschi con gamberi & provola affumicata in salsa mediterranea
Paccheri – Krevetten – geräucherte Provola (Kuhmilchkäse) – Mediterrane Tomatensauce
27.50

Perchè c'è sempre stato
Auf Wunsch, servieren wir Ihnen gerne

spaghetti aglio-olio-peperoncino
spaghetti al pomodoro
penne pasticciate (tomaten/rahm)
17.50

tagliatelle „alfredo“
(mit schinken, rahm und knoblauch)
18.50

tagliatelle „dello chef“
(pikantes CH-Pouletgeschnetzeltes)
21.50

Kleine Portionen - 3.00 - XL Portion + 3.00 - Glutenfreie Pasta + 3.00



carne

filetto di maiale in manto di pancetta al vino bianco con risotto al parmigiano
FiletvomSchwein – Speck – WeissweinSauce – ParmesanRisotto
35.00

scaloppina di vitello alla griglia con verdure e taglierini
GrilliertesKalbsschnitzel – Tagesgemüse – feine Nudeln
39.00

filetto di manzo svizzero cotto sousvide con senape antica, patate & verdure
SousVideSchweizerRindsfilet – MostrichSauce (GrobkörnigeSenfSauce)
Kartoffeln – Tagesgemüse
46.00

pesce

gamberoni con tagliolini freschi
Riesenkrevetten – Knoblauch – Peperoncino – frische Nudeln
39.50

branzino fresco in vino bianco con olive e pinoli su patate & spinaci
frischer Wolfsbarsch – Oliven – Pinienkernen – Kartoffeln – Spinat
41.00

Austausch Bratkartoffeln oder Safranrisotto
3.00

+
+

zusätzliche Beilage
+ 3.50



tiramisù della casa
Tiramisù des Hauses
10.50

panna cotta
Panna Cotta nach Saison
11.50

semifreddo
Hausgemachtes Halbgefrorenes nach Saison
11.50

tortino al cioccolato
Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit
Flüssigem Kern dazu eine Kugel Vanille
13.50

gli affogati - klein aber fein

affogato alla fragola
Vanilleglace mit Erdbeersauce
5.50

affogato al caramello
Eiskaffeeglance mit Caramelsauce
5.50

affogato al cioccolato caldo
Vanilleglance mit warmer Schokoladensauce
5.50

affogato al caffè
Vanilleglance mit Espresso
8.50

affogato all'amaretto
Baumnussglance mit Amaretto
8.00

affogato al limoncello
Zitronensorbet mit Limoncello
8.00



coppe - coupes

„eiskaffee“ *gelato al caffè*
Eiskaffeglacé mit Kaffee-Topping
10.50

„marebello“ *gelato alla noce & salsa al caramello*
Baumnussglacé mit Caramelsauce
10.50

„danimarca“ – *gelato alla vaniglia & salsa al cioccolato caldo*
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce
10.50

gelati gusti - aromen

vaniglia, caffè, noce, stracciatella, cioccolata, sorbetto al limone
Vanille, Eiskaffe, Baumnuss, Stracciatella, Schokolade, Zitronensorbet
1 Kugel 3.00

supplemento panna
Rahmzuschlag
1.50

supplemento salsa al cioccolato caldo
extra Portion warme Schokoladensauce
2.50

